



INCENDIOS AL COCINAR SON LA CAUSA #1 DE INCENDIOS EN EL



¡No permita que su comida se convierta en esto!



Estos incendios comenzaron como resultado de descuidar lo que cocinaba aquí en el Condado de Chesterfield

Usted puede prevenir incendios en la cocina

- ¡Esté alerta! La causa principal de incendios en la cocina es descuidar lo que se cocina.
- De acuerdo a la Administración de Incendios de UU.SS., en promedio de los incendios en la cocina quedan 110 muertes, 3525 lesionados y \$309 millones en pérdidas a la propiedad cada año.
- Quédese en la cocina mientras está cocinando en la estufa. Si usted sale de la cocina aunque sea por un corto período de tiempo, apague la estufa/fogón.
- Mientras esté cocinando en el horno, revíselo regularmente. Siempre permanezca en la casa mientras la comida se está cocinando y use un cronómetro para recordar.
- Si usted está durmiendo o ha consumido alcohol no use la estufa o el fogón.
- Mantenga alejada cualquier cosa que se pueda incendiar — manoplas, utensilios de madera, envases de comida, toallas o cortinas — de su estufa/fogón.

Tome estos pasos para mantener a su familia segura

- Nunca use agua en un incendio de grasa. En su lugar, mantenga una tapa de olla o bandeja de hornear cerca: úsela para cubrir/tapar la olla si se prende. Esto sofocará incendios pequeños de grasa. Sofoque el fuego deslizando la tapa o la bandeja de hornear sobre la olla y apague el fogón. Deje la olla cubierta hasta que esté completamente fría.
- ¡Solo sálganse! Cuando salga, cierre la puerta detrás de usted para ayudar a contener el incendio.
- Llame al 9-1-1
- Para un incendio en el horno, apague el calor y mantenga la puerta cerrada

Para más información, contacte Chesterfield Fire & Life Safety (804) 748-1426, www.chesterfield.gov/fire